

## АКТ

### Контроль за соблюдением профилактических мер в эпидемиологический период по гриппу. Проверка качества и организации питания обучающихся.

от 28 февраля 2024 года

#### Комиссия в составе:

Власова И.В. - методист, руководитель Центра Здоровья;  
Абдулкадирова М.Х. - медицинский работник;  
Вермишян Г.Г. - родитель 6б и 9а класса  
Сулейманова А.Г. - родитель 4г класса  
Санникова Е.Г. - ответственный по питанию  
Марценюк Ю.В. - классный руководитель 8в класса

в рамках общественного контроля проведена проверка по организации и качества питания для обучающихся 1-х –11-х классов 28 февраля 2024 г.

В ходе проверки выявлено:

1. График питания классов завтраками и обедами вывешен на стенде возле столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.

2. Членами комиссии изучено меню на 28 февраля 2024г. (прилагается), была проведена дегустация порций. При дегустации отметили, что все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Порции соответствуют возрастной потребности обучающихся.

Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

3. Организация питания:

3.1. в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает всем обучающимся;

столы накрываются непосредственно перед приходом детей в столовую, таким образом, дети получают горячее питание;

учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема пищи.

3.2. дежурный администратор у входа обращает внимание обучающихся, на то, что перед едой необходимо мыть руки с жидким мылом. Так же имеется жидкий антисептик для обязательной дезинфекции рук.

3.3. соблюдаются все профилактические меры, санитарное состояние столовой соответствует требованиям СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Сотрудники столовой, накрывающие на столы, работают в специализированной, санитарной одежде.

Проводится санитарная обработка, проветривание помещения (в соответствии с графиками).

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с СанПин.

Столбы чисто вытерты, обрабатываются дезинфицирующими растворами в соответствии с графиком, используются специальные принадлежности для мытья столов.

Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за порядком в столовой.







#### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Проверка показала, что в столовой соблюдены все профилактические меры по предупреждению распространения гриппа.  
Принимается решение продолжить работу по улучшению организации питания обучающихся.

беседа с работниками о пожарной безопасности.

С актом комиссии ознакомлена:  Л.Р. Габдрафикова, заведующая столовой

С актом ознакомлены:

 И.В. Власова  
 Г.Г. Вермишян  
 М.Х. Абдулкадирова  
 Е.Г. Санникова  
 А.Г. Сулейманова  
 Ю.В. Марценюк